

 **WEBINAR
CUISINE**

APRENDE A... EN 3, 2, 1...

TAPAS PARA COMPARTIR



Excusas nos sobran para hacer de cualquier reunión una celebración. Pero recibir a tus amigos, puede convertirse en una tarea titánica, sobre todo en la preparación de pasapalos -o piqueos- para atender a tus invitados.

Bien sea una reunión familiar o un encuentro casual con amigos, siempre nos preocupamos con dar una muy buena impresión entre los presentes. Para lograr esto, hay que tener varias opciones que ofrecer a los invitados. Estamos seguros que ya debes saber preparar algunas recetas, pero hoy queremos compartirte otras ideas para hacer unos pasapalos fáciles, rápidos y muy sabrosos.

En esta oportunidad

**COMPLEMENTOS
CUISINA**

te trae, de la mano del Chef Juan Manuel Herrera, un grupo de recetas de las que compartimos algunas en nuestro Webinar **TAPAS PARA COMPARTIR en 3,2,1...**, preparaciones que puedes hacer en tu casa sin muchas complicaciones, con ingredientes que están al alcance de tu mano y sobre todo para que sorprendas a tus invitados.

1. CROQUETAS DE CHISTORRA

INGREDIENTES.

- 150 g de Chistorra ahulux.
- 100 g de Harina de trigo todo uso.
- 600 ml de Leche completa.
- 2 Huevos.
- Sal y pimienta al gusto.
- Una pizca de nuez moscada.
- Pan rallado (cantidad necesaria para cubrir).

PREPARACIÓN.

Para comenzar, quita la tripa de la chistorra, córtala en trocitos y cocínalas en un sartén sin aceite.

Al estar listas reserva y deja al menos 50 ml del aceite de la chistorra, en un envase, coloca la harina y los trocitos de la chistorra y remueve hasta tener un roux espeso.

Añade poco a poco la leche para que la mezcla la absorba y no genere grumos; incorpora toda la leche y sigue removiendo.

Añade sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Continúa hasta obtener la consistencia deseada.

Reserva en la nevera por 6 horas con papel film "a piel".

Transcurrido el tiempo forma las croquetas, pasa por huevo y luego por pan molido repitiendo este proceso un par de veces más para llevar al aceite a fuego medio.

Cocina hasta estar doradas, escurre el aceite y sirve.



2. ALIOLI DE COLIFLOR:

INGREDIENTES.

- Coliflor 500gr
- Ajo pelado 100 gr
- Aceite 500 ML
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Cocina el coliflor hasta que esté al dente, colócalo en el procesador o la licuadora con el ajo, ponle sal y pimienta al gusto y procesa con el aceite hasta que esté sedoso. Rectifica y sirve.

3. TORTITAS DE ARROZ:

INGREDIENTES.

- 300 g arroz del día.
- 3 huevos.
- 100 g queso blanco semi duro.
- 50 g jamón rebanado ahulux.
- 50 g cebollín.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Primero, ralla el queso blanco y lo colocas en un bowl. Luego, pica el jamón en tiras delgadas y lo colocas en otro bowl, lo mismo vas a hacer con el cebollín, lo picas lo más fino posible y lo reservas en un envase. Luego, en un bowl mediano coloca todos los ingredientes y por último los huevos, y amasas hasta integrar.

Haz pequeñas tortas y fríe a fuego medio. Escurre del exceso de aceite y sirve con tu salsa favorita o como guarnición.



4. FALAFEL DE LENTEJAS

INGREDIENTES

- 350 g lentejas precocidas.
 - 100 g perejil.
 - 30 g ajo.
- 50 g cebolla morada.
 - 25 g comino.
 - 50 g cilantro.
- 120 g fécula o harina de trigo.
 - Sal y pimienta.
- Aceite de girasol, cantidad necesaria.

PREPARACIÓN:

En un bowl reserva 20% de las lentejas enteras para agregarle textura a los falafel al final de la preparación. Luego, procesa las lentejas, el perejil, el ajo y la cebolla morada. Si sientes la mezcla un poco densa, puedes añadirle un poco de aceite, para ayudarte a licuar la mezcla con mayor facilidad. Es importante que el aceite se vaya colocando de poco en poco, en hilos, para no sobrepasarte en la cantidad. Después, vas a sacar la mezcla del procesador y amasas con la fécula o la harina de trigo, necesitas una masa no muy suave y no muy dura, ya que si esto ocurre los falafel quedarían muy secos. Toma bolitas con cuchara de helado y aplasta, para luego freír o colocar en el air fryer apoyándolos sobre un silpad. Para estos ricos falafel cualquier salsa es rica, pero hoy te dejamos una de ricota y pimentón asado.

NOTA: Antes de freír los falafel los puedes pasar por harina.

5. CREMA DE RICOTA Y PIMIENTO ASADO:

INGREDIENTES

- 350 g de pimentón rojo.
- 250 gr ricota.
- Jugo de 2 limones.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Lo primero que debes hacer es asar los pimientos. Para ello es recomendable pintarlos con aceite y colocar al fuego directamente hasta la piel quede negra. Una vez que están asados los dejas enfriar y después los vas a limpiar, quitándoles las semillas y piel quemada.

Importante: esto debe hacerse sin agua para mantener el sabor ahumado del pimentón. Para finalizar procesas en una licuadora el pimentón con la ricota y el zumo del limón, le agregas sal y pimienta, y la llevas al refrigerador para después servirla.



6. ALMOJÁBANA CON QUESO FUNDIDO:

INGREDIENTES

- 500 g de queso palmicon.
- 250 g de fécula de yuca o maíz.
 - 100 g de leche en polvo.
 - 1 huevo.
- 100 g de margarina o manteca.
- 200 g de queso mozzarella.

PREPARACIÓN:

Agrega en un bowl todos los ingredientes secos, luego integras el huevo batido y la margarina derretida.

Amasa hasta tener una masa homogénea.

Una vez listos, vas a hacer bolitas de 40 g cada una y, en el centro, colocas un cubito de queso mozzarella, cierra bien y los llevas al horno A 175 °C por 20 minutos aproximadamente o hasta que las veas un poco doradas.



7. DIP DE GUACAMOLE

INGREDIENTES

- 1/2 media cebolla morada.
 - 1 Aguacate.
 - 1 Tomate.
 - Sal.
- Pimienta negra recién molida.
 - 250 g de queso crema.
- Vinagre, cantidad necesaria.

PREPARACIÓN

Abre el aguacate a la mitad y lo vacías, luego lo machacas con un tenedor.

A esta crema le vas a poner unas gotas de vinagre para que no se oscurezca. Después, rallas el tomate y se lo añades. Rectifica la sal y pimienta al gusto. Pica la cebolla en cubos muy pequeños en tiras muy finitas y se la añades.

Finalmente, colocas el queso crema y vas a integrar todo muy bien. Puedes llevar a la nevera para que la consistencia mejore un poco y ya después está listo para servir.



8. BRUSCHETAS DE TOMATE Y ALBAHACA

La Bruschetta casera es súper fácil y una excelente combinación de tomates frescos, albahaca y glaseado balsámico en pan recién tostado.

INGREDIENTES

- 10 Hojas de albahaca fresca.
- 4 tomates Roma.
- 2 Baguette fresco picado en rebanadas de 1,5 cm de grosor.
 - Aceite de oliva al gusto.
 - Glaseado balsámico al gusto.
 - Pimienta negra al gusto.

PREPARACIÓN:

Primero, vas a colocar las rebanadas de pan en un horno tostador y las doras un poco.

Luego, se pican los tomates en cuadritos, retirándoles las semillas y los colocas en un bowl.

Pica la albahaca en tiras delgadas y las colocas en otro envase.

Ahora, sobre las rebanadas de pan distribuye el tomate en cuadros, la albahaca y por último le vamos a colocar un poco de aceite, vinagre y pimienta, y ya están listas para servir.

NOTA: Si deseas un poco de queso, puedes agregar un poco de mozzarella en la parte superior.



9. CREMA DE ATÚN CON AJO

INGREDIENTES

- 100 g de queso crema.
- 1 lata de atún pequeña.
 - 3 dientes de ajo.
 - 1 rama de perejil.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN.

Coloca en tu licuadora el queso crema, el atún, los dientes de ajo, el perejil y licúa hasta que se mezcle todo de manera uniforme.

Luego coloca en un envase la sal y la pimienta a tu gusto.

Ya puedes disfrutar este rico y delicioso dip listo para servir.



10. JARRA DE RON SOUR.

Todas estas TAPAS las puedes acompañar con una refrescante jarra de Ron Sour, una bebida que puedes tomar en cualquier momento del día.

Para dos jarras:

INGREDIENTES.

- 200 ml de ron añejo dorado.
- 200 ml zumo de limón.
- 150 ml de sirope simple.
- Hielo suficiente.

PREPARACIÓN:

Toma 3 oz de ron, 3 oz de limón y 3 oz de jarabe en coctelera con hielo y repite hasta tener media jarra llena sin hielo. Añade hielo picado y rodajas de limón para decorar. Sirve en vasos cortos con decoración de azúcar.

11. SIROPE SIMPLE

INGREDIENTES

- 100 gr de agua
- 75 gr de azúcar refinada

PREPARACIÓN

Llevas a hervor hasta que obtengas una mezcla un poco densa. La puedes almacenar hasta por un mes.



¡Ya hemos aprendido a preparar acompañamientos para parrilla, postres, pan y ahora tapas!

En COMPLEMENTOS CUISINE seguimos creando opciones para que disfrutes al máximo tus momentos en la cocina y el tiempo que compartes en la mesa con tus seres queridos.

Esperamos que disfrutes este e-Book tanto como lo disfrutamos nosotros armándolo para ti, con mucho cariño y esmero por todo un equipo que quiere apoyarte y acompañarte en tus momentos especiales.

Si tienes alguna duda o comentario, puedes compartirlo a través de nuestras redes sociales, en todas somos @complementoscuisine ...también puedes etiquetarnos cuando le tomes fotos a tus preparaciones y las compartas en tus redes sociales.

¡Gracias por confiar en nosotros y ser miembro especial del #ClubComplementos!

Somos #PasiónCuisine

Chef Invitado: Juan Herrera @esjuanmaherrera

Recetas: Juan Herrera

Colaboración de recetas: María León @manena1375

Corrección de textos: Carla Carrera Ortiz @borolaki

Diseño logo Webinar: Jesús Runke @pixeelagencia

Diseño e-Book: Miguel Piñeiro @osmigp



Comparte con nosotros el resultado final de tus preparaciones etiquetándonos en Instagram @complementoscuisine, utilizando #recetascuisine y recuerda que puedes ver la repetición de este Webinar en nuestro canal de YOUTUBE: COMPLEMENTOS CUISINE, suscríbete y activa las notificaciones para recibir más noticias de nosotros.